

Philadelphia-Hähnchen

500 g Hähnchenbrustfilet	150 g Kräuter-Frischkäse	200 ml Schmand
Milch	1 TL gekörnte Brühe	geräuch. Rinderschinken
Senf, mittelscharf	Gartenkräuter	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und anschließend trocken tupfen, jede Filethälfte einmal teilen und großzügig mit Senf bestreichen.

Die Fleischstücke in Rinderschinken einwickeln und in eine feuerfeste Form legen. Diese kommt jetzt für 25 Minuten in den Ofen.

Inzwischen aus Schmand, Milch, gekörnter Brühe, dem Frischkäse und frischen Kräutern (z. B. Petersilie), eine Soße anrühren.

Diese wird über die Filets gegeben und das Ganze weitere 15 Minuten im Ofen gegart; danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passt Reis bzw. Curryreis.

NN am 12. April 2023